

prokopp's

# VEGETARIA

Bio Vollwertmenü

TÄGLICH:  
verschiedene  
Laibchen  
mit Dip

04.12.-07.12.2023 | 11<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup>

WOCHENSPECIAL

**Mediterraner Linsentopf mit Brot**



MONTAG

**Vollkornpasta in Cashew-Paprikacreme mit Ofenzucchini & Feta**



DIENSTAG

**Kürbis-Krautstrudel mit Knoblauchrahm & Blattsalat**



MITTWOCH

**Rahmfisolen mit frischem Dill & Knödel**



DONNERSTAG

**Orientalischer Gemüsetopf mit Cous Cous & Dukkah**



FREITAG

**Feiertag**

- Preise -

2 gängig (mit Suppe)	11, <sup>80</sup> €
<b>Hauptspeise</b>	
groß / klein	10, <sup>00</sup> / 6, <sup>70</sup> €
<b>Tagessuppe</b>	
groß / klein	4, <sup>40</sup> / 2, <sup>90</sup> €
<b>Salat groß / klein</b>	6, <sup>40</sup> / 4, <sup>70</sup> €
<b>Laibchen</b>	2, <sup>80</sup> €
<b>Dip</b>	1, <sup>40</sup> €
<b>Wochenspecial groß/klein</b>	8, <sup>30</sup> / 5, <sup>80</sup> €

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN.

- Unsere Qualität -

Produkte, die in der prokopp **VEGETARIA** verarbeitet werden, kommen bevorzugt aus biologischer Landwirtschaft und werden je nach Möglichkeit regional bezogen. Einige Kräuter sind biologisch nicht Verfügbar werden daher von uns per Hand wild gesammelt.

**Tel.: 01 / 203 325 722**

Gerne senden wir Ihnen den aktuellen Menüplan per Email:

[vegetaria-dz@prokopp.co.at](mailto:vegetaria-dz@prokopp.co.at)

Folgt uns auf  
Instagram & Facebook



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.